

Kontakt:
 Stahlstr. 5 – 51645 Gummersbach
 Tel.: (02261) 88-3903, - _____
 Fax: (02261) 88-3939



**OBERBERGISCHER KREIS
 DER LANDRAT**

**VETERINÄR- UND LEBENSMITTEL-
 ÜBERWACHUNGSAMT**

Temperaturanforderungen für kühlpflichtige Lebensmittel

HÖCHSTTEMPERATUREN FÜR KÜHLBEDÜRFTIGE LEBENSMITTEL

Stand: Dezember 2025

Art des Erzeugnisses	Max. Temp [°C]	Messpunkt P= im Produkt U= Umgebung
Lose, unverpackte Lebensmittel		
Fleisch, frisch:		
Schwein, Rind, Schaf, Pferd	7	P
Innereien, frisch	3	P
Geflügel	4	P
Haarwild, Farmwild	7	P
Hasen, Kaninchen	4	P
Federwild	4	P
Hackfleisch/Faschiertes		
- zur alsbaldigen Abgabe	7	U
- Abgabe am Tag der Herstellung	4	U
	7	P
Fleischzubereitungen	7	P
Fleischerzeugnisse, leicht verderblich	7	P
Fisch, Fischereierzeugnisse frisch	annähernd Schmelzeisttemperatur	U
Fisch, Fischereierzeugnisse verarbeitet (geräuchert, mariniert)	7	U
Eiprodukte	4	P
Rohmilch (keine tägliche Abholung)	6	P
Rohmilch (tägliche Abholung)	8	P
Rohmilch (Beförderung)	10	P
Rohmilch ab Hof	8	P
Verpackte Lebensmittel		
Hackfleisch/Faschiertes	2	P
Fleischzubereitungen	7	P
Frisches Fleisch, Fleischprodukte, Milch	siehe Temperaturen lose Ware	
Sonstige Lebensmittel		
Temperaturangabe des Herstellers auf der Verpackung ist bindend		P
Andere leichtverderbliche Lebensmittel wie z.B.: - Backwaren mit nicht durcherhitzten Füllungen oder Auflagen - frische, zerkleinerte Salate - Feinkostsalate	7	U/P

Tiefgefrorene Lebensmittel (außer Speiseeis)	- 18 Abweichung bis -15 beim Versand, beim örtlichen Vertrieb und in den Tiefkühl- geräten des Einzelhandels im Rahmen redlicher Aufbewahrungs- und Vertriebs- verfahren	P
Speiseeis zum Ausportionieren	- 10	P
Speiseeis in Fertigpackungen	-18	P